Грибы

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Ассортимент грибных блюд, которые можно увидеть на столе в большинстве семей, чаще всего однообразен. Между тем из грибов готовят сотни блюд – первых, вторых, закусок, начинок, соусов; грибы солят, маринуют… Книга знакомит молодых хозяек с рецептами грибных блюд, которые позволят приятно удивить и порадовать домашних оригинальностью, высокими вкусовыми и питательными качествами приготовленной пищи.

В книге приведены неоправданно забытые рецепты самых разных грибных блюд – закусок, первых, вторых, начинок и соусов. Приготовление их не требует больших затрат времени и труда, но значительно обогащает наш стол.

- Илья Мельников
  - Грибное масло (1 вариант)
  - Грибное масло (2 вариант)
  - Грибное масло (3 вариант)
  - Грибная икра
  - Салат из свежих грибов
  - Салат из маринованных грибов
  - Салат из соленых грибов
  - Грибной винегрет
  - Яйца, фаршированные грибами
  - Грибной бульон
  - Грибной суп с картофелем
  - Грибной бульон с овощами
  - Борщ с грибами
  - Солянка грибная с мясом
  - Суп из лисичек
  - Грибная солянка
  - Суп из опят
  - Суп перловый с грибами
  - Суп-лапша с грибами
  - Похлебка грибная
  - Грибные котлеты
  - Биточки из маслят
  - Пельмени грибные
  - Грибы фаршированные
  - Свинина тушеная с грибами и картофелем
  - Шашлык из грибов
  - Грибная запеканка
  - Грибная запеканка с картофелем

- ○ Грибы свежие, тушеные с картофелем
- ○ Грибы, тушеные со шпиком и сметаной
- ○ Сморчки тушеные
- ○ Боровики жареные
- ○ Тушеное мясо с грибами
- ○ Грибы с сосисками
- ○ Свиной шницель с грибами
- ○ Курица под грибным соусом
- ○ Битки по-домашнему с грибами
- ○ Блинчики из грибов и картофеля
- ○ Грибы, зажаренные в тесте
- ○ Картофель, фаршированный солеными грибами

Илья Мельников
Грибы

Грибное масло (1 вариант)

Продукты: 1 стакан мелко нарезанных отваренных грибов, 1 луковица, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, соль, сахар, уксус.

Для того, чтобы приготовить грибное масло нужно грибы пожарить с луком на растительном масле и охладить. Затем добавить намоченный в молоке хлеб, предварительно обрезав корочку, затем дважды пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, сливочным маслом, посолить, добавить немного сахара и уксуса.

Грибное масло (2 вариант)

Продукты: 350 г соленых грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, перец, томатное пюре.

К взбитому маслу добавить мелко порубленные, ошпаренные кипятком грибы. Смесь посолить, приправить перцем и, по желанию, томатным пюре. Слишком соленые грибы нужно предварительно вымочить. Для улучшения вкуса можно добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Грибное масло (3 вариант)

Продукты: свежие грибы 250 г, маргарин 150 г или сливочное масло 150 г, 1 луковица, перец, горчица, соль.

В слегка подсоленой воде отварить грибы, мелко порезать их и тушить с нашинкованным луком, добавив небольшое количество масла или маргарина в собственном соку, пока сок не испарится. Затем грибы пропустить через мясорубку, заправить перцем, горчицей и смешать со взбитыми до белой пышной массы маслом. Бутерброды с грибным маслом украсить ломтиками помидора, огурца, редиса, зеленью петрушки или салатом.

Грибная икра

Продукты: свежие грибы 450 г, соленые 250 г или сушеные 60 г, растительное масло 2 столовые ложки, 1 луковица, зеленый лук, столовый уксус, перец, соль.

Для приготовления икры необходимо свежие грибы потушить в собственном соку до тех пор, пока он не испарится. Соленые грибы вымачивают. Сушеные грибы вымачивают, отваривают, откидывают на дуршлаг и дают стечь воде. Затем грибы мелко нарезают, смешивают с рубленым луком, слегка поджареным в растительном масле до золотистого цвета, заправляют приправами и посыпают мелко нарубленным луком.

Салат из свежих грибов

Продукты: грибы 350 г, масло растительное 2 столовые ложки, перец, хрен, соль, зелень петрушки.

Свежие грибы очистить, промыть и отварить в течение 30 минут. Затем откинуть на дуршлаг, мелкие использовать целыми, крупные порезать ломтиками и уложить в салатницу. Сверху грибы полить растительным маслом, посолить, добавить перец, натертый хрен и посыпать зеленью петрушки.

Салат из маринованных грибов

Продукты: грибы 200 г, яблоко 1 штука, 1 луковица, масло растительное 3 столовые ложки, перец черный молотый, соль, зелень укропа.

Для приготовления салата грибы нарезать соломкой, яблоко натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. Все соединить, перемешать, заправить растительным маслом, перцем, посолить. Массу выложить в салатницу, украсить кольцами репчатого лука и мелко нарезанной зеленью укропа.

Салат из соленых грибов

Продукты: грибы 350 г, масло растительное 3 столовых ложки, лук репчатый 1 штука, лук зеленый.

Для приготовления салата необходимо грибы нарезать дольками, залить растительным маслом (можно сметаной), сверху посыпать шинкованным репчатым или зеленым луком.

Грибной винегрет

Продукты: соленые грибы 250 г, репчатый лук 2 штуки, свекла 1 штука, картофель 2 штуки, огурцы свежие 1 штука, масло растительное 4 столовые ложки, кислота лимонная 2 столовые ложки, листья салата, сельдерея, зелень петрушки.

Мелко нарезать грибы. Огурец, отваренную морковь, свеклу и картофель нарезать мелкими кубиками. Все компоненты перемешать. Растительное масло смешать с разведенной лимонной кислотой и залить перемешанные продукты. Винегрет раскладывать по тарелкам на листья салата, сверху украсить петрушкой и сельдереем.

Яйца, фаршированные грибами

Продукты: грибы сушеные 30 г, яйцо 7 штук, лук репчатый 2 штуки, масло топленое 2 столовые ложки, сметана 3 столовые ложки, майонез 2 столовые ложки, томатный соус острый 1 столовая ложка, соль, зелень петрушки.

Сваренные вкрутую яйца очистить, срезать тупой конец яйца, вынуть желток и растереть его. Отваренные грибы мелко порубить и соединить с поджаренным на топленом масле луком и растертым желтком. Посолить. Полученным фаршем заправить яйца, прикрыть сверху шляпками из белков. «Грибочки» поставить на тарелку, залить соусом и украсить зеленью петрушки. Соус приготовить из майонеза и сметаны, в смесь добавить острый томатный соус.

Грибной бульон

Продукты: грибы свежие 200 г или сушеные 30 г, вода 1 л, соль.

Очищенные и вымытые грибы отварить на слабом огне в течение 25 минут. Сушеные грибы промыть и замочить в холодной воде на 2 часа. Затем в той же воде грибы отварить в течение 40 минут до мягкости. Отвар процедить, добавить соль и подать к столу в чашках к пирожкам с мясом, с луком или ветчиной или к горячим бутербродам с сыром. Перед подачей бульон заправить укропом, петрушкой и зеленым луком.

Грибной суп с картофелем

Продукты: грибы свежие 280 г либо сушеные 30 г, мясной бульон или вода 1 л, лук репчатый 50 г, картофель 250 г, сметана 1 столовая ложка, мука 1 чайная ложка (вместо муки можно взять крупу перловую или ячневую – 1 столовая ложка), сливочное масло 2 столовые ложки, морковь 50 г, сельдерей, петрушка, зеленый лук, перец, соль.

Очищенные и вымытые грибы мелко нарезать и тушить в небольшом количестве масла с нарезанным луком, сельдереем и морковью до полной готовности. Картофель опустить в кипящую воду или мясной бульон и отварить до полуготовности, затем добавить тушеные грибы, приправы и варить 10 минут. Чтобы суп был более густым, можно одновременно с картофелем отварить перловую крупу либо грибы во время тушения с овощами посыпать мукой. Если суп варить на воде, то перед окончанием варки добавить 2 столовые ложки сливочного масла, если же на мясном бульоне, то верхний жирный слой снять и добавить к грибам, когда они тушатся с овощами.

Грибной бульон с овощами

Продукты: грибы сушеные 30 г, картофель 5 штук, морковь 1 штука, помидоры свежие 2 штуки, 1 луковица, капуста 1/3 кочана, петрушка, перец, соль.

Вымытые и предварительно замоченные сушеные грибы положить в кастрюлю и залить холодной водой. Затем добавить нарезанные ломтиками овощи. Варить при слабом кипении 50 минут. Затем овощи вынуть, а грибы варить еще 1 час. Готовый бульон процедить, положить в него мелконарубленные отваренные грибы, перец. При подаче на стол бульон посыпать измельченной зеленью петрушки.

Борщ с грибами

Продукты: грибы свежие 250 г или сушеные 30 г, картофель 5 штук, свекла 3 штуки, корень сельдерея или петрушки 1 штука, 1 луковица, масло сливочное 1 столовая ложка, сметана 2 столовые ложки, томатное пюре 1 столовая ложка, мука 1 чайная ложка, уксус столовый, лавровый лист 1 штука, зелень петрушки, соль.

Свежие грибы очистить, промыть в холодной воде, порезать и тушить вместе с мелко нарезанными кореньями в масле. Из подготовленных грибов сварить бульон. Свеклу отварить и нарезать соломкой, затем сбрызнуть уксусом и пассеровать. Картофель нарезать продолговатыми кусочками, отварить в бульоне до мягкости, добавить нашинкованный лук, муку, смешанную с небольшим количеством холодной воды. Эти продукты заложить в бульон, посолить и варить 15 минут. За пару минут до готовности добавить томат – пюре и лавровый лист. При подаче на стол заправить сметаной и посыпать зеленью петрушки.

Солянка грибная с мясом

Продукты: грибы свежие 250 г, кости говяжьи 250 г, говядина 100 г, ветчина постная 40 г, сосиски 40 г, 1 луковица, морковь 1 штука, корень петрушки 1 штука, корень сельдерея 1 штука, огурец соленый 1 штука, сметана 2 столовые ложки, масло сливочное 2 столовые ложки, томат – пюре 1 столовая ложка, лист лавровый, перец, маслины 10 штук, зелень петрушки.

Из костей, мяса и кореньев сварить бульон. Процедить. Лук нашинковать, тушить в масле вместе с подготовленными измельченными грибами и томатным пюре. Мясо из супа, ветчину, сосиски или сардельки нарезать маленькими ломтиками. Соленый огурец очистить от кожуры и семян, разрезать вдоль на четыре части и также нарезать ломтиками. Все продукты опустить в бульон, добавить маслины, посолить, поперчить и варить 15 минут. При подаче на стол заправить сметаной, положить ломтики лимона, сверху посыпать рубленой зеленью петрушки.

Суп из лисичек

Продукты: лисички свежие 600 г, сало шпик 120 г, 1 луковица, сметана 2 столовые ложки, мука 1 чайная ложка, перец, соль.

Для приготовления супа необходимо шпик порезать на мелкие ломтики и потушить в нем мелко нарезанный лук. Добавить хорошо промытые в воде лисички и тушить 50 минут. Затем грибы залить кипятком, посолить и довести до кипения. Заправить суп мукой, смешанной со сметаной. При желании посыпать перцем.

Грибная солянка

Продукты: грибов свежих 450 г или соленых 150 г, мясной или грибной бульон 1 л, 1 луковица, свежих помидоров 2 штуки, сливочного масла 1 столовая ложка, сметаны 1 столовая ложка, 1 соленый огурец, томат – пюре 2 столовые ложки, зеленого лука 40 г, 2 ломтика лимона, корень петрушки.

Для приготовления солянки нужно нарезать соломкой грибы, петрушку, лук и потушить в масле. Затем добавить бульон и варить 15 минут. Соленый огурец очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать ломтиками и вместе с огурцом добавить в бульон с грибами. Все кипятить еще 5 минут. Перед подачей на стол добавить сметану, лимонные ломтики и измельченную зелень.

Суп из опят

Продукты: опята свежие 500 г, сливочное масло 2 столовые ложки, мука 2 столовые ложки, сметана 2 столовые ложки, 1 луковица, зелень петрушки или сельдерея, перец, соль.

Для приготовления супа шляпки опят необходимо тщательно промыть в холодной воде и положить в кастрюлю вместе с мелкорубленным луком и растопленным маслом. Суп варить на небольшом огне при слабом кипении 30 минут. Затем добавить муку, разведенную в холодной воде, прокипятить еще несколько минут и заправить сметаной и специями. Перед подачей на стол суп посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Суп перловый с грибами

Продукты: грибы свежие 300 г, крупа перловая 3 столовые ложки, картофель 3 штуки, помидоры свежие 1 штука, 1 луковица, масло сливочное 2 столовые ложки, сметана 3 столовые ложки, лавровый лист, зеленый лук, зелень петрушки.

Для приготовления супа необходимо грибы очистить, хорошо промыть, отварить без добавления соли и процедить. Тушить в масле вместе с измельченным луком. Перловую крупу промыть, залить холодной водой и оставить на 2 часа для набухания, затем отварить до готовности. В грибной отвар добавить нарезанный картофель, тушеные грибы и лук. За 3 минуты до окончания варки положить ломтики помидора, лавровый лист и соль. При подаче на стол суп заправить сметаной и посыпать зеленью.

Суп-лапша с грибами

Продукты: сушеные грибы 50 г, 1 морковь, 1 штука сельдерея, 1 луковица, 3 столовые ложки сметаны, черный перец 5 горошин, соль, укроп.

Для лапши: мука 1/3 стакана, 1 яйцо, соль.

Для приготовления супа нужно подварить предварительно замоченные сушеные грибы. Затем вынуть, нарезать соломкой, вновь опустить в кипящий бульон, добавить нарезанную кружочками морковь, сельдерей и варить до тех пор, пока грибы не будут готовы. Затем заложить подготовленную лапшу и варить на слабом огне. При подаче на стол, заправить сметаной, специями и посыпать зеленью укропа.

Похлебка грибная

Продукты: грибы свежие 500 г, картофель 5 штук, крупа ячневая 2 ложки, лук репчатый 1 штука, корень петрушки 1, маргарин 2 столовые ложки, сметана 4 столовые ложки, перец, соль.

Для приготовления похлебки грибы промыть, отварить и мелко нарезать. В грибной бульон положить отваренную ячневую крупу, обжаренные на масле измельченные лук и коренья, картофель, нарезанный кубиками и варить до полной готовности. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить грибы и сметану.

Грибные котлеты

Продукты: грибы свежие 500 г, батон белый черствый 120 г, молоко 0,5 стакана, яйцо 2 штуки, 1 луковица, сметана 3 столовые ложки, мука, соль, перец, жир, укроп, зелень петрушки.

Для приготовления котлет нужно свежие грибы промыть в проточной воде, ошпарить кипятком и тушить в собственном соку до тех пор, пока не испарится жидкость. Затем грибы остудить, пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке батоном. Добавить яйца, соль, перец, перемешать, на 20 минут поставить в холодное место. Из полученного фарша сделать котлеты, обвалять их в сухарях, обжарить до образования румяной корочки. На стол подавать с отварным картофелем или картофельным пюре, овощным салатом или огурцом.

Биточки из маслят

Продукты: грибы свежие (маслята) 500 г, батон 80 г, 1 луковица, яйцо 2 штуки, сухари панировочные 1 столовая ложка, масло растительное 2 столовые ложки, соль.

Свежие маслята очистить, промыть, опустить в кипящую воду на 3 минуты, откинуть на дуршлаг и дважды пропустить через мясорубку вместе с луком и размоченным батоном. Добавить яйцо, соль и хорошо перемешать. Из полученной массы сделать биточки, обвалять их в сухарях и обжарить. Подавать с картофельным пюре.

Пельмени грибные

Продукты: для теста: мука 2 стакана, яйцо 1 штука, вода 1,5 стакана, соль.

для фарша: грибы свежие 600 г или сушеные 120 г, 2 луковицы, соль, перец.

Для приготовления пельменей нужно свежие грибы тщательно промыть, отварить, а сушеные предварительно замочить на 2 часа, затем отварить. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг и мелко порубить. Добавить нашинкованный лук, соль, перец, замесить крутое тесто, скатать его в шар, накрыть влажным полотенцем и дать отстояться 30 минут. Из теста и грибного фарша сделать пельмени и отварить их в подсоленой воде. На стол подать со сливочным маслом или сметаной. Отваренные пельмени можно также запечь в духовке. Для этого их нужно положить в кастрюлю и залить сметаной.

Грибы фаршированные

Продукты: грибы свежие (сыроежки или шампиньоны) 500 г, маргарин или жир 2 столовые ложки, яйцо 1 штука, сухари панировочные 3 столовые ложки, сыр тертый 3 столовые ложки, масло сливочное 1 столовая ложка, соль, зелень петрушки.

Для приготовления фаршированных грибов нужно отобрать сыроежки или шампиньоны с круглой головкой и промыть их в воде. Ножки отделить от шляпок, мелко порубить и тушить в жиру вместе с нашинкованным луком. Затем охладить, добавить сухари, сырое яйцо, приправы. Целые сырые шляпки грибов заполнить полученной смесью, уложить в смазанную жиром посуду, сверху посыпать тертым сыром и положить кусочки масла. Поставить в горячую духовку и запекать до готовности. Грибы должны слегка подрумяниться. На стол подавать с отварным картофелем или рисом с грибным соусом.

Свинина тушеная с грибами и картофелем

Продукты: нежирная свинина 600 г, грибы свежие или соленые 400 г, 1 луковица, картофель 800 г, сметана 2 столовые ложки, вода или мясной бульон 1,5 стакана, корень петрушки, зелень, перец, соль по вкусу.

Для приготовления блюда необходимо мясо нарезать тонкими ломтиками и жарить с нарезанными небольшими кусочками грибами и луком. Затем добавить воду или мясной бульон, картофель, приправы и тушить до полной готовности. Перед подачей к столу полить сметаной и посыпать измельченной зеленью.

Шашлык из грибов

Продукты: грибы свежие 600 г, сало свиное 200 г, 3 луковицы, томатное пюре 3 столовые ложки, перец, соль.

Для приготовления шашлыка шляпки грибов нужно промыть в воде, 20 минут прокипятить и подсушить. Затем грибы нанизать на тонкие шампуры или палочки, чередуя с кусочками сала и лука, все обжарить на сковородке, перед окончанием приготовления посолить, поперчить. Подавать на стол на шампурах с гарниром из маринованных или соленых помидоров.

Грибная запеканка

Продукты: грибы свежие 500 г, 2 луковицы, масло растительное 200 г, сухари молотые 100 г, маргарин и жир 200 г, соль, черный молотый перец.

Для приготовления запеканки нужно грибы отварить, отцедить и мелко нарубить, добавить поджаренный на растительном масле мелко нарезанный лук, сухари, растительное масло и немного грибного бульона. Все тщательно перемешать. Подготовить форму, смазать ее жиром, посыпать сухарями, выложить в нее подготовленную массу, закрыть крышкой и запекать в духовке 45 минут. Готовность запеканки определить тонкой деревянной палочкой. Если при прокалывании массы палочка остается сухой, запеканка готова. Через 10 минут ее вынуть из духовки, ножом отделить от формы, выложить на блюдо, нарезать на порции и полить соусом.

Грибная запеканка с картофелем

Продукты: грибы, отваренные в собственном соку 450 г, картофель 800 г, жир 60 г, масло сливочное 1 столовая ложка, 1 луковица, молоко 2 стакана, сухари 1 столовая ложка, яйцо 2 штуки, перец, соль.

Отварить картофель, нарезать его толстыми ломтиками. Грибы и лук нашинковать и поджарить. Продукты слоями уложить в смазанную жиром форму так, чтобы нижний и верхний слои составлял картофель. Сверху налить смесь из взбитых на молоке яиц, заправленную солью и перцем, посыпать смесь толчеными сухарями или тертым сыром и положить кусочки масла. Запекать на слабом огне, пока яичная смесь не загустеет, а картофель не станет совсем мягким и не покроется золотистой корочкой.

Грибы свежие, тушеные с картофелем

Продукты: 1 мисочка отваренных свежих грибов, 5 картофелин, 50 г шпика, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Грибы очистить, отварить в подсоленой воде и положить в кастрюлю. Добавить часть поджаренного с луком шпика и поджарить вместе, затем залить грибным отваром и тушить. В середине тушения добавить нарезанный сырой или поджаренный картофель. При подаче к столу добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

Грибы, тушеные со шпиком и сметаной

Продукты: 1 мисочка отваренных грибов, 70 г шпика или сала, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 0,5 стакана сметаны, соль.

Грибы очистить, промыть, отварить в подсоленой воде и положить в кастрюлю. Добавить сало, обжарить, добавить муку, влить грибной отвар и тушить в закрытой посуде. Под конец добавить поджаренный с луком шпик, сметану и соль по вкусу.

Сморчки тушеные

Продукты: 0,5 кг сморчков, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана сметаны, соль.

Сморчки замочить на 1 час в холодной воде, чтобы отмокла приставшая к ним земля, затем хорошенько промыть и 15 минут варить в подсоленой воде, чтобы избавиться от вредных веществ. Отвар вылить, употреблять его нельзя. Отваренные грибы выбрать шумовкой, промыть и положить в кастрюлю, добавить масло и поджарить. Затем посыпать мукой, добавить воду, сметану и тушить. Подавать с отварным картофелем или картофельным пюре.

Боровики жареные

Продукты: 1 мисочка очищенных боровиков, 0,5 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, соль.

Жарить лучше всего шляпки боровиков. Для этого их нужно очистить, промыть, нарезать крупными ломтиками, мелкие шляпки можно не разрезать и варить 7 минут в подсоленой воде. Выбрать шляпки шумовкой, дать воде стечь, затем обвалять грибы в муке и жарить на масле или на сале, пока они не станут румяными. Потом добавить поджаренный на масле лук, залить сметаной и довести до кипения. Отваренные шляпки боровиков можно смочить взбитым яйцом, обвалять в сухарях, обжарить на масле, затем поставить в духовку и дожарить. При подаче к столу полить растопленным маслом. Подать с картофельным пюре или жареным картофелем.

Тушеное мясо с грибами

Продукты: мясо 250 г, грибы 400 г, мука 1 чайная ложка, жир 1 столовая ложка, помидоры 2 штуки, лук репчатый 2 штуки, соль, зелень.

Для приготовления тушеного мяса с грибами необходимо перебрать грибы, очистить их от кожицы, тщательно промыть и нарезать кусочками. Мелко нарезанный лук тушить в закрытой посуде с частью жира в небольшом количестве подсоленного кипятка. Когда лук станет мягким, положить куски мяса и продолжать тушить, добавляя понемногу кипятка. Когда мясо будет почти готово, добавить грибы, часть помидоров, нарезанных ломтиками, поставить в духовку, чтобы все хорошо утушилось. Кипятка больше подливать не нужно, потому что грибы пустят сок. В сваренные грибы добавить разведенную холодной водой муку и дать еще немного покипеть. Подавать тушеное мясо с грибами горячим, добавив остаток жира, измельченную зелень укропа и петрушки, сметану.

Грибы с сосисками

Продукты: грибы свежие 400 г, сосиски 8 штук, шпик копченый 50 г, 2 луковицы, яблочный сок 200 г, сельдерей 0,5 корня, перец черный молотый, соль.

Для приготовления блюда нужно разрезать сосиски вдоль и поджарить со шпиком. В оставшемся жиру поджарить мелкорубленный лук и сельдерей, добавить яблочного сока и довести до кипения. Потом добавить подготовленные измельченные грибы и приправы. Через несколько минут положить сосиски и все продукты тушить до готовности. В качестве гарнира подать отварной картофель или рис и салат из овощей.

Свиной шницель с грибами

Продукты: шницели 4 штуки, грибы тушеные 200 г, 2 луковицы, помидоры 5 штук, тертый сыр 2 столовые ложки, томатный соус 1 стакан, тмин 0,5 чайной ложки, жир, перец, соль.

Шницели натереть солью, перцем, мелкорубленным луком, тмином и обжарить с обеих сторон. Затем снять со сковороды и поставить в теплое место. На этой же сковороде слегка обжарить помидоры, нарезанные дольками, предварительно посолив и поперчив их. На помидоры положить шницели, обложить тушеными грибами, а сверху полить томатным соусом. На гарнир подать рассыпчатый рис или отварной картофель.

Курица под грибным соусом

Продукты: курица 1 штука, капуста 1/4 кочана, морковь 1 штука, корень петрушки 1 штука, 2 луковицы, перец 3 горошины, соль.

Для соуса:грибы свежие 300 г, сливочное масло 2 столовые ложки, мука пшеничная 3 столовые ложки, сметана 0,5 стакана, куриный бульон 200 г, желток куриный 2 штуки, сок лимона, перец, соль.

Для приготовления блюда необходимо промыть выпотрошенную курицу, положить ее в кастрюлю, залить горячей водой и довести до кипения. Снять пену, опустить овощи, грибы, перец горошинами, посолить, варить при слабом кипении до готовности.

Приготовление соуса.

Для приготовления соуса нужно слегка поджарить в масле муку, влить 200 г бульона, помешивая, прокипятить 3 минуты и снять с огня. Добавить растертые со сметаной желтки, рубленые грибы, сваренные с курицей, посолить, поперчить по вкусу и для остроты добавить лимонный сок. Мясо курицы отделить от костей, разрезать на порции, положить в кастрюлю, залить соусом и поставить на 15 минут в горячую духовку. На гарнир подать отваренную лапшу и зеленый салат со сметаной.

Битки по-домашнему с грибами

Продукты: грибы сушеные 50 г, говядина 450 г, 2 луковицы, батон 70 г, яйцо 1 штука, соус грибной 1 стакан, жир, сухари панировочные 2 столовые ложки, соль.

Для приготовления битков мякоть говядины пропустить через мясорубку, добавить размоченный батон, соль и разделать в форме битков. Сушеные грибы перебрать, промыть и замочить на 2 часа в холодной воде. Затем отварить и снова промыть, мелко нарезать и поджарить. Отдельно пассеровать лук. Вареное яйцо нашинковать. Все продукты смешать, полученным фаршем наполнить битки, обвалять в сухарях, поджарить и полить грибным соусом.

Блинчики из грибов и картофеля

Продукты: грибы свжие 350 г или отваренные 200 г, картофель 600 г, маргарин 4 столовые ложки, толченые сухари 3 столовые ложки, яйца 2 штуки, соль.

Для приготовления блинчиков необходимо натереть очищенный картофель, смешать его с мелко нашинкованными грибами, посолить и из полученной смеси жарить блинчики. Если смесь разваливается, нужно добавить яйцо или толченые сухари, или муку. Подавать блинчики со сметаной.

Грибы, зажаренные в тесте

Продукты: небольшие по размеру свежие грибы 600 г, растительное масло 3 столовые ложки, молоко 1 стакан, яйцо 2 штуки, мука 1 стакан, тертый сыр 2 столовые ложки, зелень петрушки, соль.

Для приготовления блюда муку нужно смешать с яйцами, разведенными в молоке, добавить растительное масло, тертый сыр и соль. Все тщательно перемешать. Затем в полученную массу окунать грибы и жарить на маргарине до тех пор, пока они не подрумянятся. Перед подачей на стол блюдо полить майонезом и украсить листочками петрушки.

Картофель, фаршированный солеными грибами

Продукты: картофель 10 штук, грибы 250 г, масло сливочное 3 столовые ложки, 2 большие луковицы, сметана 4 столовые ложки, зелень укропа, петрушки.

Для приготовления блюда нужно очистить картофель, промыть его, ножом вынуть сердцевину. Мелко нарезать соленые грибы, добавив пассерованный лук, сметану, перемешать, затем все вновь обжарить. Полученным фаршем наполнить подготовленные картофелины, положить в кастрюлю, добавить лавровый лист, соль, зелень, сметану и в закрытой посуде тушить до готовности. При подаче на стол блюдо полить сливочным маслом.